



GERHARD J. LOBNER

# WEINVIERTEL DAC GRÜNER VELTLINER 2023

<b>Origin:</b>	Austria, Weinviertel
<b>Quality grade:</b>	Weinviertel DAC
<b>Site:</b>	Weinviertler Vineyard Selection
<b>Site Type:</b>	hilly land
<b>Varietal:</b>	Grüner Veltliner 100 %   36 - 46 years
<b>Sea Level:</b>	200 - 450 m
<b>Soil:</b>	gravel   little   sub soil limestone   medium   sub soil




## CELLAR

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Malolactic Fermentation:</b>	no
<b>Mazeration:</b>	whole bunch pressing
<b>Fermentation:</b>	steel tank
<b>Filter:</b>	filtered
<b>Maturing:</b>	steel tank   6 month(s)
<b>Bottling:</b>	screw cap

## DATA

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12.5 %
<b>Residual Sugar:</b>	5.6 g/l
<b>Acid:</b>	1 g/l
<b>Allergens:</b>	sulfites

Weingut Gerhard Lobner | Hauptstrasse 62 | Mannersdorf | Austria

gerhard@weingut-lobner.at | [www.weingut-lobner.at](http://www.weingut-lobner.at) | [www.weingut-lobner.at/lob/meine-weine/](http://www.weingut-lobner.at/lob/meine-weine/) | 

**Drinking Temperature:** 10 - 12 °C  
**Aging Potential:** medium  
**Optimum Drinking Year:** 2024 - 2029

## BUYING SOURCES

---

**Wein & Co:** Europe, <http://www.weinco.at>

## WINE DESCRIPTION

---

Der Weinviertel DAC zeichnet sich durch seine feine, saftige Frucht mit einer leichten Fruchtsüße aus.